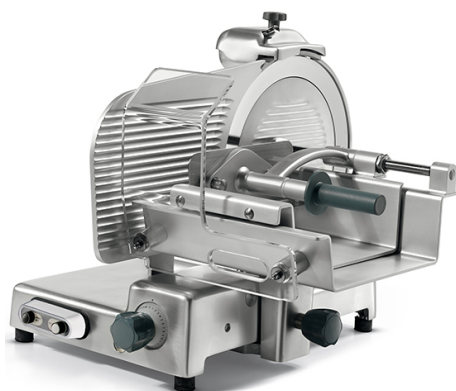


Affettatrice, per carni, diametro lama 330mm, taglio 340x250mm modello per gastronomia, macelleria.

Prezzo 48.30 Euro

Affettatrice; lama d.330mm; taglio 340x250mm Affettatrice per macellerie, supermarket, grandi cucine
[\[visit website\]](#)



Descrizione prodotto

Affettatrice; lama d.330mm; taglio 340x250mm Affettatrice per macellerie, supermarket, grandi cucine. Linea arrotondata priva di spigoli e viti in vista, perno di scorrimento, cromato rettificato/lappato, boccole di scorrimento in ghisa lappate, paracolpi su carrello in gomma vulcanizzata. Coperchio supporto vela smontabile, parafrangente in acciaio inox con incastro rapido a baionetta, minuterie acciaio inox, manopole alluminio, piedini in alluminio telescopici con base in gomma. Copertura inferiore con accesso diretto ai componenti elettrici, scheda elettronica commutabile 220-380 V monofase e trifase. Estrattore lama di serie, pulsanti IP 67 in acciaio inox, valigetta con utensili manutenzione e CD dimostrativo, apertura vela trasversale 30 mm. Affilatoio incorporato, facilità di pulizia

Ulteriori informazioni

Capacità: Ø 330mm

Dimensioni (Larg x Prof x Alt) mm: 720 x 685 x 560

Energia: Ele

Fase: 1F+N

Frequenza: 50/60

KW Elettrico: 0,275

Volt: 230

Modello: FEB0034

Tier Price:

